

СОНЦА:  
Усход, захад, даўжыня дня:  
Мінск — 4.42, 21.43, 17.01;  
Віцебск — 4.24, 21.42, 17.18;  
Магілёў — 4.32, 21.33, 17.01;  
Гомель — 4.39, 21.20, 16.41;  
Гродна — 5.00, 21.57, 16.57;  
Брэст — 5.09, 21.48, 16.39.  
МЕСЯЦ:  
Маладзік 30 чарона.  
ІМЯНЫ:  
Мяфодзія, Глеба, Андрэя, Іны,  
Апанаса;  
Яцка, Анатолі.



# ЗВЯЗДА

● выдаецца са жніўня 1917 г.

● БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

3 ЛІПЕНЯ 1992 г.  
пятніца, № 132 (21910)



● цана 1 рубель

## ВОЗГАДАЎ

НАМ ПАТРАЖАЕ РУБЛЕВЫ ЧАРНОБЫЛЬ?

Есць звесткі, што Украіна выходзіць з рублёвай зоны. «У выпадку, калі беларускі рынак акажацца ў выніку гэтага запоеным расійскімі грошамі, — заявіла начальнік упраўлення грашовага абарачэння Нацыянальнага банка Беларусі Тамара Каржанеўская, — дык наша рэспубліка цалкам прыгодзе на разліковыя білеты, а рублі будуць зняты з абарачэння».

Любая дзяржава СНД, прыняўшы рашэнне аб уводзе сваёй нацыянальнай валюты, павінна зняць з абарачэння ранейшыя грошы і здаць іх у Расійскі банк. Калі ўмовы дагавора якой-небудзь з рэспублік не будуць выкананы, то яе суседзі будуць вымушаны абараняцца.

Святлана КУЛІКОВА,  
БелаПАН.

## ДА ўРУЧЭННЯ ВЯРЫЦЕЛЬНЫХ ГРАМАТ



Надзвычайны і Паўнамоцны Пасол Аўстрыйскай Рэспублікі ў Рэспубліцы Беларусь Фрыдрых Баўэр 2 ліпеня ўручыў вярыцельныя граматы кіраўніку беларускага парламента Станіславу Шушкевічу.

Фрыдрых Баўэр нарадзіўся 23 кастрычніка 1930 года. Закончыў факультэт юрыдычных і грамадска-палітычных навук Венскага ўніверсітэта. У 1963 годзе яму прысуджана званне доктара юрыдычных навук.

Жанаты.  
МЗС Рэспублікі Беларусь — (БЕЛТА).

## НАВУКА — НА ПЯЧОРНЫМ УЗРОЎНІ

МІНСК. Навука — рухавік прагрэсу. А ці не заглухне гэты рухавік у сувязі са штодзённымі катаклізмамі? Толькі за апошні час амаль 1,5 тысячы маладых талентавітых вучоных пакінулі беларускую Акадэмію навук. Не спынім «уцечку мозгоў», — можам скажыцца да пячорнага ўзроўню. Напэўна, ёсць аб чым задумацца.

3 ЛІПЕНЯ — ДЗЕНЬ ВЫЗВАЛЕННЯ БЕЛАРУСІ АД НЯМЕЦКА-ФАШЫСЦКІХ ЗАХОПНІКАЎ

## СВЕТЛЫХ ДЗЕНЬ У НАШАЙ ГІСТОРЫІ БЫЛО НЯШМАТ. СЁННЯ — АДЗІН З ІХ

Мы таксама былі амаль шчаслівыя. Народ-пераможца, выратаваны свету. Перамога далася кожнаму, але інакш было нельга. І святкі былі для кожнага словы Хатынь, Брэсцкая крэпасць... І штогод святнаваўся Дзень вызвалення — 3 ліпеня.

Мудрэшымі за апошнія некалькі гадоў мы, мажліва, і не сталі, але ведаем цяпер шмат.

Ведаем і пра знішчэнне армейскага камандавання напярэдадні вайны, і пра гульні з Гітлерам, і пра злычынню непарыхтаванасць да таго, чаго чакалі з дня на дзень. Ведаем пра здрадніцтва тым, хто апынуўся ў акупацыі і палоне, аб правакацыях дыверсантаў-нхусаўцаў, што выклікалі нарныя аперацыі немцаў супраць мірнага насельніцтва. Пра асобныя чэкісцкія фарміраванні, заградатрады, якія стралялі з кулямётаў у спіну наступалых байцоў — каб шпарчэй беглі. Ведаем, як не шкадавалі салдацкай крыві любімыя айцы-генералы і легендарныя маршалы, ужо не кажучы пра Вярхоўнага галоўнакамандуючага. Як наступалі дрэнна навучаныя ўчарашнія сяляне прама на мінныя палі, і толькі потым ішлі сапёры і рабілі там праходы — для танкаў, бо падрываў салдат толькі проціпяхотныя міны, а на процітанкавыя яго жывой вагі не хапала. Ведаем, колькі нашых загінуўшых прыпадае на аднаго забітага немца...

Мы ведаем — і нічога з гэтым не зробіш. Зваротнай дарогі ў няведанне няма. І мы ніколі ўжо не будзем у Дзень Перамогі ці 3 ліпеня такімі прыўзнята-ўрачыстымі. Наўнясці шкада. Але што з таго? Новыя веды аб падзеях 48-гадовай даўнасці ўсё роўна не заслоняць іх простага сэнсу, а іменна: людзі вызвалілі ад ворагаў сваю зямлю, біліся за яе і гінулі. Як гінулі і раней — на працягу ўсёй гісторыі такога недасканалася чалавецтва. Таму будзем усё памятаць. Урачыстасцей можа і не быць, а памяць быць павінна.

Памяць і павага. Павага да мёртвых, да помнікаў, пад якімі яны ляжаць. Павага да жывых, безабаронных старых з медалямі альбо ордэнамі і планамі на грудзях. Павага, а не раздражненне, нават тады, калі стары са сваім ветэранскім пасведчаннем бярэ без чаргі мілі каўбасы, альбо ў аўтобусе пачынае гучна паўчаць моладзь. Яны жылі, як умелі, ваявалі, як маглі. Іх маладосць, якая здаецца ім цяпер чужою, прыпала на страшныя, цяжкія часы, але і ў старасці, дзякуючы роднай дзяржаве, ім няма заслужанага спакою. Сённяшнія 20—30-гадовыя, пакладзіце руку на сэрца і шчыра прызнайцеся: ні такой маладосці, ні такой старасці вы для сябе ніколі б не пажадалі.

Дык зрабіце так, каб хоць старасць пераможцаў карычневай чумы выглядала дастойнай Вялікай Перамогі. Гэта абавязан кожнага з нас.

Аляксандр БЯРСУДСКІ.  
Фота Мікалая АМЕЛЬЧАНКІ.



## БЯДЫЕ ФАКТЫ

Электронных вартаўнікоў для аўтамабіляў пачынае выпускаць Брэсцкі электра-механічны цэнтр. Пры спробе выкалення ўключаецца сістэма сігналу, якія паступаюць у кабінет аўтамацітара.

Есць і больш складаныя прыборы. Наварыма, калі з'явіцца на ўкраінскім аўтамабілі прадзея міма паста ДАІ, абсталяванага адпаведнымі сістэмамі, то машына сама спыніцца каля міліцыі.

Што ж, гэта добра. Але трэба знайсці такога злодзея, каб сам пад'ехаў да паста ДАІ.

У Маскве аб'яўлена, што 4—5 ліпеня тут ці ў Падмаскоўі адбудзецца XXIX з'езд КПСС, партыйныя структуры якой аб'ядлаюцца па-за межамі прэзідэнтам Расіі Барысам Ельцыным. Месца правядзення з'езда утвараюцца.

Паводле інфармацыі нашага карэспандэнта з Гомеля, прыкладна 600 былых членаў Камуністычнай партыі Беларусі прайшлі там пераарэгістрацыю і аўтаматычна ўступілі ў новую партыю камуністаў Беларусі.

4 ліпеня адкрываецца міжнародны фестываль мастацтваў «Красная плошча» ў Маскве.

Як сказаў дзяржаўны саветнік Расійскай Федэрацыі па палітычных справах, старшыня аргкамітэта фестывалю Сяргей Станкевіч, «Гэта святая ўрачыстая патэрыянальна-дапаможная ўніяца над бытавымі праблемамі, набыццём новай утвараюцца ў сваіх спіках».

Хочацца ў гэты верніць. Дарэчы, не за гарамі Віцебскіх фестываляў «Славянскі кірмаш».

Што ні дзень, то новыя факты, на іхнонага выязу прадуктаў за межамі рэспублікі.

Міліцыйні патрулі затрымалі грузавік з ноўгарадскімі нумарамі, які ішоў са Слаўгарадскага раёна ў Рачы. Багаць: 20 злучанага масла, 10 злучанага малака і столькі ж канцэнтраванага. А завулянага ўсё гэта ў адным з сельскіх магазінаў. Адкуль у маленькім сельска-стольні дэфіцытных тавараў? Адна на гэта пытанне шукаць следчыя органы раёна.

Падмуркі раней невідомых крамаў XII стагоддзя знайшлі ў час археалагічных раскопак непаладзін ад Савіянскага сабора ў Полацку экспедыцыя Акадэміі навук Беларусі. Археалагі сведчаць, што ў XI—XIII стагоддзях у Полацку было 10 крамаў і адзін кніжаскі церам. Новая знаходка — сёння сёлета археалагічнага сезона ў Беларусі.

## Пастанова Савета Міністраў Рэспублікі Беларусь

АБ НАДЗВЫЧАЙНЫХ МЕРАХ ПА ФАРМІРАВАННІ ДЗЯРЖАВНЫХ РЭСУРСАЎ ЗБОЖЖА У 1992 ГОДЗЕ

У сувязі з крытычнай абстаноўкай, якая складаецца з фарміраваннем дзяржаўных рэсурсаў збожжа, недахватам валютных сродкаў для набавлення яго за рублём і ў мэтах забавальвання патрэбнасцей насельніцтва рэспублікі ў хлебнапрадуктаў, а жыццёва-дапаможных комплексаў і пушкарных у камбінатах Савет Міністраў Рэспублікі Беларусь пастанавіў:

1. Прыняць прапанову Дзяржэканомплана, Міністра сельскай гаспадаркі і прадуктаў харчавання, Міністра хлебапрадуктаў аб фарміраванні ў 1992 годзе дзяржаўных рэсурсаў збожжа на харчовыя, насенныя, фуражныя мэты і для прамысловай перапрацоўкі ў аб'ёме 4,5 млн. т, у тым ліку па Брэсцкай вобласці — 733 тыс. т, Віцебскай — 664, Гомельскай —

686, Гродзенскай — 552, Мінскай — 1,130 і Магілёўскай вобласці — 715 тыс. т.

2. Прызначыць неабходным увесці на 1992 год замест дзяржаўнага заказу абавязковую паставку збожжа ў дзяржаўныя рэсурсы рэспублікі калгасамі, саўгасамі і іншымі сельскагаспадарчымі прадпрыемствамі, што вылічваецца з разліку 7,7 кілаграма збожжа за бала-гектар інтэнсіўна выкарыстоўваемых сельскагаспадарчых угоддзяў (ворная зямля, палешаныя сенажці і культурная паша).

Устанавіць, што аплата збожжа, якое нарыхтоўваецца ў лік укаранай паставкі, ажыццяўляецца па цэнах згодна з дадаткам.

У выпадку змянення індекса цэн на прамысловую прадук-

цыю (работы, паслугі), набытаму прадпрыемствам сельскай гаспадаркі, праводзіцца ва ўстаноўленым парадку індексацыя цэн на нарыхтоўваемое збожжа.

3. У мэтах стымулявання продажаў збожжа дзяржаве ўстанавіць, што аплата збожжавых, збожжабабовых і алейных культур, якія нарыхтоўваюцца звыш абавязковай

паставкі, праводзіцца па цэнах, укараных у дадатку, з надбавкам у памеры 50 працэнтаў.

Дадатковыя расходы, звязаныя з фарміраваннем дзяржаўных рэсурсаў збожжа, ажыццяўляюцца ў межах выдзеленых датацый на сельскагаспадарчую прадукцыю, хлеб-хлебнабулачны вырабы.

(Заканчэнне на 3-й стар.)



ВІТАМІННЫ АЛФАВІТ

## Шыпшына (дзікая ружа)

У сухіх пладах шыпшыны звычайна да 1 працэнта вітаміну С. Есць у іх і іншыя вітаміны, але ў значна меншай колькасці. Гэта вітаміны Р, каратін, якія ператвараюцца ў арганізм у вітаміны А, вітаміны В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> і К, прысутнасць якіх садзейнічае ўзмацненню дзеяння вітаміну С. Шыпшына мае шэраг арганічных кіслот, солей фосфару, калію, кальцыю, маганію, а таксама жэлеза і іншыя мікраземелы.

Настой пладоў шыпшыны павышае супраціўленне арганізма інфекцыям, уздзеянню неспрыяльных умоў надвор'я. Дапамагае ён пры запаленых захворваннях жоўцеўных шляхоў і печані. Водны настой шыпшыны паліпшае харчаванне пры гастрытах, язвеннай хваробе страўніка і дванаціпернай кішкі. Пры хваробе нырак і мачавога пухара яго ўжываюць як супрацьзапаленчы, мачогонны і агульнаўмацавальны сродак.

Прыгатаванне настоя шыпшыны. 20 г сухіх пладоў прамываюць у халоднай вадзе, затым заліваюць 0,5 літра кіпеню і кіпяцяць пры закрытай накрыўцы 10 хвілін, пасля чаго настойваюць у цёплым месцы 4—6 гадзін і проціджваюць. У настой з пладоў пераходзіць віта-

міны і мінеральныя солі. Дабаўляюць са смаку цукар, мёд ці які-небудзь ягдыны сіроп і п'юць па паўшліякі 3 разы на дзень, захоўваюць настой шыпшыны на халадзе не больш чым 2 дні.

Пры прыгатаванні настою

## Чорныя парэчкі

Ягды іх багатыя на вітаміны С. Змяшчаюць яны таксама каратін, вітаміны Р, арганічныя кіслоты, дубільныя рэчывы і эфірныя алеі. Ягды выкарыстоўваюць свежымі, сухімі ці ў выглядзе сіропаў і варэння. Для прыгатавання напітку з сухіх ягад чорных парэчак іх заліваюць 2 шклянкі кіпеню, настойваюць 1 гадзі-

ну і выпіваюць на працягу дня.

У лісьці чорных парэчак таксама многа вітамінаў. Побач з ягадамі, яны ўваходзяць у асарт вітамінаў збору. Ягды і лісьце чорных парэчак з'яўляюцца цудоўным сродкам для лячэння і прафілактыкі вітаміннай недастатковасці.

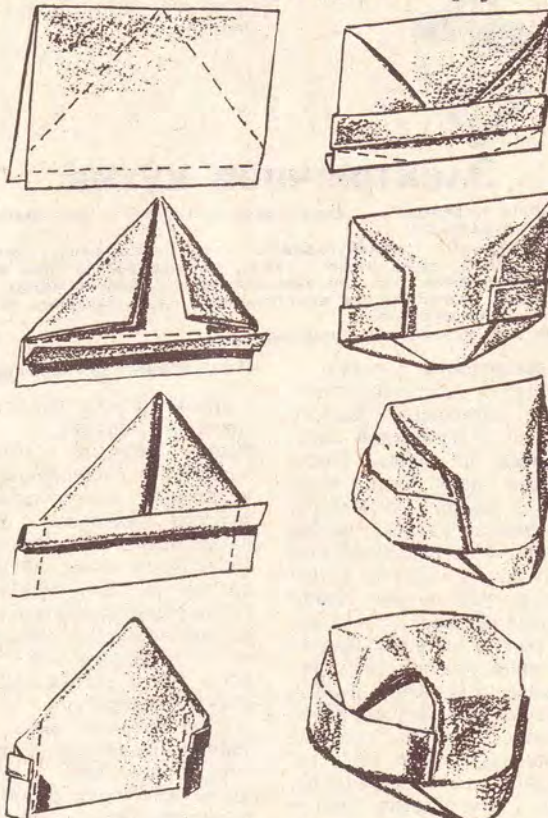
## Рабіна

У спелых ягадах рабіны змяшчаецца 60—100 мг працэнтаў вітаміну С, да 18 мг працэнтаў каратіну (правітаміну А), а таксама вітаміны Р, яблычнай і лімоннай кіслоты, солей калію, кальцыю, маганію і інш. Па колькасці каратіну плады рабіны пераўзыходзяць моркву, а па ўтрыманню вітаміну Р рабіна займае адно з вядучых месцаў сярод плод-ва-ягдыных культур. Плады чарнаплоднай рабіны больш

салодкія і смачныя, чым рабіны звычайныя. Аднак яны значна бяднейшыя на вітаміны С і каратін.

Са свежых ягад рабіны можна прыгатаваць вітамінівы сіроп ці варэнне. Сухія ягды заварваюць як чай (1 сталовая лыжка сухіх ягад заліваецца шклянкай кіпеню), настойваюць 1 гадзіну, затым выпіваюць за 2—3 прыёмы на працягу дня.

## «Фуражка» ад сонца і ад ветру...



Газетны ліст вельмі проста ператвараецца ў галаўны ўбор, зольны надзеяна ахаваць галаву ад гарачых сонечных промняў і ветру. Паслядоўнасць ператварэння ліста паказана на малюнках і тлумачэнняў не патрабуе.

## СМАЧНА ЕСЦІ!

## Боршч украінскі з пампушкамі

300 г ялавічыны, 1 бурак, 400 г свежай капуста, 500 г бульбы, 1 морквіна, карань пётрушкі, 1 цыбуліна, 3—4 долькі часнанику, 1/2 шклянкі тамату-пюры ці 4—5 свежых памідораў, 1 сталовая лыжка мукі, 200 г тлушчу, 50 г свінога сала, 1/2 шклянкі смятаны, 1 сталовая лыжка цукру, соевыя лімона, зялёныя пётрушкі, чорныя малатыя духмяны і балгарскі перац, лаўровы ліст.

Для пампушак: 360 г мукі, 3/4 шклянкі малака, 20 г цукру, 10 г дражджэй, 30 г алею, 3 долькі часнанику, 80 г квасу для часночнай запраўкі.

Мяса зварыць да гатоўнасці. Ачышчаныя паматы бурак нарэзаць саломкай, пасыпаць солью, папярэскаць сокам лімона, усе перамяшаць, пакласці ў каструлю ці неглыбокую палатніну, дадаць тлушч, сабраны з мясновага булёну, тамац-пюры, цукор і тушыць да пагатаўнасці. Ачышчаныя і прамытыя карані і цыбулю нарэзаць саломкай і спарываць з тлушчам. Бульён прапаліць, мяса нарэзаць кавалачкамі. У працэдзаны бульён дадаць нарэзаную долькамі бульбу, давесці да кіпення, апусціць нарэзаную саломкай свежую капусту і варыць 10—15 хвілін, дадавіць пасераваную агародніну, мучную запраўку, балгарскі перац, напышканы тонкай саломкай, спецыі і давесці да гатоўнасці. Гатовы

боршч запраўіць салам, тоўчаным з часнаком і зялёным, давесці да кіпення, даць настояцца на працягу 20—25 хвілін. Пры падачы на стол дадавіць смятану, мяса, зялёныя. Да боршчу падаць пампушкі з часнаком.

Пампушкі прыгатаваць так. У цёплым малаце развесці дрожджы, соль, цукор, дадавіць алеі і муку, замесці цеста і пакінуць для бражэння. Гатовае цеста падзяліць на кавалкі масай па 25 г, скаціць шарыкі, пакласці на бляху, змазаную алеем, даць падсыць і выпякаць пры тэмпературы 180—200°C. Часночную запраўку гатуецца так. У тоўчаным часнок дабаўляюць соль, алеі, квас і ўсе перамяшваюць, потым атрыманай запраўкай заліваюць свежаспечаныя пампушкі.











